

Non-alcoholic

LaTerrasse irisée recommends

# ノンアルコール



## レジ・ブルビオ / ギイ・ピナール

フランス西部、コニャック地方で数世代に渡りオーガニック農法でフレンチ・ブランデー・コニャックを造り続けているピナール家。コニャックに使われる白ぶどう・ユニブラン種を無農薬で栽培・収穫と同時に圧搾し、フレッシュ感を楽しめるノンアルコール・スパークリングワインです。

グラス ¥1,000 (¥1,080)

ボトル ¥6,500 (¥7,020)



## カベルネ ロゼ・ブラン / デイデイエ

1992年フランスボルドーの農業技師であったデイデイエ・グーベ氏がフランスの産業の伝統と歴史の象徴でもある農業を軸に「自然と共生する製品を作ること」を基本理念とし、人工的な添加物、農薬や肥料等の化学物質の使用を一切しない、アロマ重視のワイン感覚のぶどうジュースです。

グラス ¥1,000 (¥1,080)

ボトル ¥6,800 (¥7,344)



## 白ぶどうジュース・黒ぶどうジュース / アラン・ミア

ジュース界の“ロマネ・コンティ”と呼ばれる。南仏・ガイヤック産のワイン用ぶどうを使用。アラン・ミア氏は仏・リヨン郊外で果樹園を営む家に生まれ育ち、自身も果樹園経営に長く携わってきました。「厳選した果実の採れたての美味しさをジュースやネクターを通して多くの人に伝えたい」という思いから、ワインの製法を参考にした濾過の方法や、果実の糖度や酸度を分析するなど、本来の味わいを再現する製法を徹底的に研究しています。

グラス ¥1,000 (¥1,080)

・ドライゼロ クリーミー	¥700 (¥756)	・ノンアルコール カクテル	¥1,000 (¥1,080)
・ソフトドリンク / ジュース各種	¥700 (¥756)	・ミネラルウォーター	¥700~ (¥756~)

(炭酸入り、炭酸なし)

## その他アルコール

・ゴールデンエール [M]	¥700 (¥756)	・シェリー / ポートワイン	¥1,200 (¥1,296)
・ゴールデンエール [L]	¥1,000 (¥1,080)	・日本酒	¥1,000~ (¥1,080~)
・琥珀の時間 [M]	¥800 (¥864)	・シャンパン・カクテル	¥1,500 (¥1,620)
・琥珀の時間 [L]	¥1,100 (¥1,188)	・カシスを使ったカクテル	¥1,000 (¥1,080)

(黒すぐり)

※表記価格に別途 10%のサービス料が加算されます